

# Can Sumoi



Can Sumoi es una finca agrícola desde 1645, situada en el macizo del Montmell, a 600 metros de altitud. Nuestro reto es elaborar vinos de mínima intervención, que reflejen su origen recuperando las tradiciones ancestrales a payés.

## LA ROSA 2023

Montañas del Montmell

### Variedades

60% Sumoll

40% Xarel·lo

### Añada

2023

### Descripción de la añada

Extremadamente seca y cálida

### Viñedos

#### Zona

**Montañas del Montmell a 600 metros**

#### Parcelas

Quatre Ponts

#### Suelos

Tierras primas y calcarias

#### Conducción

Formación en vas

#### Variedad

Sumoll

#### Zona

**Montaña del Montmell 300-400 metros**

#### Parcelas

La Carronya y Torrent de la Casa

#### Suelos

Tierras primas y calcáreas

#### Conducción

Formación en vas

#### Variedades

Xarel·lo

### Vendimia

Sumoll: 31 de agosto, 1, 4 y 5 de setiembre en día flor y fruta

Xarel·lo: 31 de agosto, 1, 4 y 5 de setiembre día de flor y fruta

### Tipo de vendimia

Manual, en remolques de 2.500 kg

### VINO NATURAL DE ALTURA



### Entrada vendimia

Derrapado y pisado suave en atmósfera inerte

Prensado a baja presión

### Fermentación alcohólica

En depósito de acero inoxidable

### Temperatura fermentación

18-20°C

### Levaduras

Pie de cuba con levaduras indígenas del viñedo

### Tiempo de maceración

2 horas con las pieles

### Días de fermentación

17 días

### Fermentación maloláctica

Sí, espontánea

### Análisis

Grado alcohólico: 12,1%

Acidez total tartárica: 5,7 g/l

pH: 3,7

Acidez volátil: 0,29 g/l

Azúcar residual: <0,5 g/l

Sulfuroso total: 25 mg/l



Vino rosado de mínima intervención estable  
Contiene sulfitos en el transbalse

[www.cansumoi.com](http://www.cansumoi.com)